

COMMUNICATIONS

A propos des viandes dites « pour la fabrication »

par Ch. LEBLOIS

On sait que dans l'état actuel de notre civilisation gastronomique et de nos habitudes commerciales, les viandes de boucherie, quand elles ont été reconnues saines par le contrôle sanitaire, reçoivent deux ordres de destination.

Les unes, elles forment la majorité, sont tenues pour dignes d'être exposées en vente par le boucher détaillant et sont alors classées en l'une des qualités extra, première, seconde ou troisième; les autres, qui ne peuvent être admises à l'étal, sont dites, indifféremment, « viandes pour la fabrication », « viandes à saucisson » ou viandes de quatrième qualité.

Ce sont des viandes aux masses musculaires réduites ou « anémiques », au tissu grasseux absent, rare ou perturbé (graisse farineuse, grasse calcaire) ou dont le tissu connectif présente un léger degré de rétention séreuse, ces différents défauts pouvant se trouver isolés ou diversement associés.

On leur reproche classiquement leur fadeur, leur mastication et leur digestion difficiles, leur assimilation restreinte, leur fonte accentuée à la coction ou à la pyrogénéation.

Elles ne sauraient donc être livrées telles quelles à la consommation parce que l'acquéreur ne trouverait en elles, ni une tenue suffisante à la cuisson, ni en quantité suffisante, ni sous la forme convenable à l'organisme, les lipides et les protides d'une viande d'étal.

Mais, sous réserve qu'on remédie à leurs défauts mineurs, ces viandes peuvent retrouver le circuit alimentaire humain. Aussi, de tous temps, ont-elles été dirigées sur les industries de la charcuterie qui se chargent de leur amélioration.

Le législateur a « officialisé » cette tradition et, en 1941, les vétérinaires sanitaires ont été chargés de frapper d'une marque spéciale les viandes auxquelles ils entendaient fixer ce destin particulier. Malheureusement, et c'est là où nous voulons en venir, les dispositions légales ont été, et sont insuffisantes. Si elles ont entendu défendre le consommateur par une marque spéciale de la denrée, elles n'ont défendu ce consommateur qu'à moitié car aucune mesure n'a été prise pour donner au contrôleur sanitaire la certitude que la viande qu'il avait estampillée pour la fabrication n'irait qu'à la fabrication.

Et non seulement aucune mesure n'a été prise en ce sens, mais

on trouve dans une circulaire du Ministère de l'Agriculture en date du 19 juillet 1941, référencée 33 - 2 -S/V, et édictée à la suite d'instructions du Ministère du Ravitaillement du 15 juillet

1941, référencées $\frac{\text{R.S.}}{\text{I}}$ P/2, N° 1, cette phrase étonnante : « Elles

« (les viandes de 4^e qualité) ne sont cependant ni insalubres, ni
« répugnantes et restent suffisamment alibiles pour être utilisées
« pour la consommation, soit *directement en nature*, soit sous
« formes de produits fabriqués. »

En sorte qu'actuellement, non seulement le vétérinaire sanitaire n'a aucune garantie sur les suites d'une mission dont il a été expressément chargé, mais, plus encore et dans la mesure où une circulaire ministérielle peut avoir force de loi, il ne peut exiger cette garantie à moins d'un excès de pouvoir.

Les conséquences, on les prévoit. Ces viandes ne vont pas là où elles devraient aller. Elles sont livrées telles quelles à la consommation — et à un prix qu'on devine, évidemment, fort rémunérateur. Plus encore, et l'affaire est assez joyeuse, des animaux que nous avons marqués de l'estampille spéciale et qu'on n'aurait dû revoir qu'en pâtés ou en saucissons, reviennent au Marché de réassortiment de La Villette sous forme de pièces détachées.

Devant ces pratiques le vétérinaire sanitaire, et fort justement, saisit là où il aurait pu permettre une récupération et prive ainsi, malgré lui mais légitimement, la population d'albumines animales singulièrement précieuses par ces temps difficiles.

Il apparaît donc qu'il y aurait lieu de fixer exactement, et du commencement à la fin, le destin de ces viandes paracomestibles et d'abroger la circulaire de 1941.

Je sou mets donc au jugement de notre Compagnie l'opportunité d'un vœu qui pourrait être rédigé ainsi :

« L'Académie vétérinaire de France,

« *Considérant que les viandes frappées d'une marque spéciale*
« *indiquant qu'elles sont de quatrième qualité ne sauraient être*
« *consommées telles quelles et doivent subir une transformation*
« *pour amélioration ;*

« *Considérant que l'état actuel de la législation ne confère pas*
« *à cette destination particulière un caractère d'obligation for-*
« *melle ;*

« *Considérant que cet état de choses est, à divers titres, préju-*
« *dicial à l'intérêt public ;*

« *Emet le vœu, que des mesures soient prises pour rendre*
« *impossible la consommation telle quelle des viandes dites,*

« indifféremment : « viandes pour la fabrication », « viandes à saucisson », « viandes de quatrième qualité », et frappées « comme telles d'une marque spéciale par les Services vétérinaires sanitaires. »

*
**

Ces mesures préconisées, comment les transposer sur le plan pratique?

1° La viande ne pourra recevoir la marque spéciale que si son détenteur fournit au vétérinaire sanitaire, le nom et l'adresse de l'établissement qui la recevra, et la date de l'envoi à cet établissement;

2° La viande recevra un plomb numéroté;

3° Le vétérinaire sanitaire tiendra un registre où seront portées toutes ces indications;

4° Un registre analogue sera tenu par le vétérinaire sanitaire qui contrôle l'établissement réceptonnaire;

5° Des confrontations régulières et aussi fréquentes qu'il sera reconnu nécessaire, permettront de dépister les « fuites », que des mesures répressives frapperont d'une manière appropriée;

6° Seuls les établissements contrôlés en permanence par un Service vétérinaire sanitaire pourront être habilités à recevoir les viandes de quatrième qualité. Ils devront en faire la demande et une enquête poursuivie par le Directeur départemental des Services vétérinaires sanitaires devra avoir montré qu'ils présentaient les garanties suffisantes.

De telles dispositions auront pour conséquence de réserver la réception des viandes paracomestibles aux seuls grands établissements industriels et c'est ce que nous souhaitons.

On attend l'objection : le coup de la liberté du commerce à laquelle le dispositif préconisé porterait atteinte. C'est un vieil argument que les administrations sont toujours heureuses d'évoquer pour légitimer leurs solutions de facilité et justifier leur inertie.

Nous lui ferons un sort, à cet argument éculé, en notant simplement que la liberté du commerce, comme toutes les autres libertés, doit cesser dès l'instant où son exercice devient contraire à l'intérêt public : il se trouve qu'ici c'est justement le cas.

Le vœu proposé a été adopté par l'Académie.